
Die Scholle
früher „Der Ostmärker"
Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.
Beilage zur „Deutschen Rundschau".

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 25 Bromberg, den 23. Juni 1935

Erzeugung, Behandlung und Verwertung der Kuhmilch

Von R. Stahr-Zempelburg.

Wenn wir unter Berücksichtigung der heutigen Verhältnisse uns die Frage vorlegen, welcher Produktionszweig denn eigentlich in einem landwirtschaftlichen Betriebe am rentabelsten sein dürfte, so müssen wir unbedingt zugeben, daß neben einer rationell betriebenen Schweinezucht und -Mast die Milchwirtschaft bei sachgemäßem Betriebe einer Abmelkwirtschaft immer noch eine sichere Rente abwirft. In vielen Wirtschaften wird jedoch die Rentabilität dieses Zweiges der Landwirtschaft von vielen Landwirten noch unterschätzt, indem allerlei Gründe dagegen angeführt werden und meistens seitens der kleineren Besitzer, ohne zu kalkulieren, welch eine regelmäßige monatliche sichere Einnahme sich dieselben das ganze Jahr hindurch auf diese Weise verschaffen können. Besonders ungünstige lokale Verhältnisse mögen wohl diesen Umstand rechtfertigen, im allgemeinen jedoch sollte mit allen Mitteln versucht werden, sich den privaten oder besser den genossenschaftlichen Molkereibetrieben anzuschließen.

Was nun die Milcherzeugung einer einzelnen Kuh anbetrifft, so nimmt man an, daß der Ertrag im Laufe eines Jahres bei zweckmäßiger Ernährung im Durchschnitt der verschiedenen Rassen und Schläge etwa das Fünffache des Körpergewichtes des Tieres beträgt. Demnach würde also beispielsweise eine Milchkuh von 10 Zentnern (500 Kilogramm) Lebendgewicht = 2500 Kilogramm = 2427 Liter während der Zeit des Milchendseins (300 Tage) geben. Während mit dem Vorschreiten der Laktation die Milchmenge sich vermindert, erhöht sich dabei meistens der Fettgehalt der Milch. Die von einer Kuh im Laufe der Laktation (im Durchschnitt 300 Tage) erzeugte Fettmenge beträgt im allgemeinen 75—150 Kilogramm. Durchschnittlich liefern die Niederungsschläge (Holländer, Oldenburger usw.) mehr, aber eine an festen Stoffen und an Fett ärmere Milch, als die Höhenschläge (Simmenthaler, Schwyzer usw.), wenn auch Ausnahmen bei den einzelnen Tieren und vielleicht sogar bei einzelnen Schlägen vorkommen.

Beim Melken ist es vor allem von äußerster Wichtigkeit, daß eine völlige Entleerung der Milchdrüse stattfindet, weil der Fettgehalt der Milch um so höher wird, je mehr sich die Entleerung ihrem Ende nähert. Je länger die Pausen zwischen den einzelnen Melkungen sind, um so größer sind die jedesmal erhaltenen Milchmengen, aber um so geringer ist der prozentuale Gehalt der Milch an festen Stoffen und an Fett und umgekehrt, während bei gleich langer Pause diese Unterschiede im wesentlichen fortfallen. Bei täglich dreimaligem Melken werden deshalb meistens mehr Milch und mehr feste Stoffe gewonnen, als bei zweimaligem Melken. Da man durch das Futter — eine angemessene Ernährung vorausgesetzt — den Fettgehalt der Milch nicht oder nur wenig erhöhen kann, so bildet die entsprechende Zuchtwahl ein zwar langsam, aber sicher wirkendes Mittel zur Erhöhung der von dem Einzeltier erzeugten Fettmenge. Daher empfiehlt es sich, die Menge und den Fettgehalt der Milch der Zuchtkühe mindestens wöchentlich einmal zu ermitteln.

Bezüglich der Behandlung der Milch ist für die Herstellung feiner Erzeugnisse reinliche, d. h. möglichst keimfreie Gewinnung der Milch (gut gelüfteter und sauber gehaltener Stall, Abwaschen der Euter, Waschen der Hände der Melker) und möglichst schnelle Entfernung der Milch aus dem Kuhstalle sehr wichtig. Um die durch die Bakterien bewirkten Zersetzungen der Milchbestandteile hervorgerufene Säuerung der Milch zu verlangsamen oder ganz zu verhindern — ein Vorgang der namentlich auf der Umwandlung des Milchzuckers in Milchsäure beruht und das Gerinnen des Käsestoffes und damit das Gerinnen der Milch hervorruft — gibt es verschiedene Mittel. Erstens mal Abkühlung und Aufbewahrung der Milch bei Temperaturen unter 15 Grad Celsius, sodann das Pasteurisieren und Sterilisieren. Durch das Pasteurisieren, d. h. die Erhitzung der Milch 30 Minuten lang auf 70 Grad oder 5 Minuten lang auf 100 Grad werden die Keime in der Milch, besonders die Milchsäure-Bakterien und die Keime ansteckender Krankheiten getötet. Durch das sogenannte Sterilisieren, d. h. Erhitzung der Milch ¾ bis 1 Stunde lang auf 100—103 Grad werden auch die Sauersporen einiger Spaltpilzarten vernichtet. Völlig keimfrei wird die Milch nur gemacht durch 6—7 stündiges Kochen oder durch ½ stündiges Erhitzen auf 130 Grad, oder durch abwechselndes Erhitzen und Abkühlen (die sogenannte fraktionierte Sterilisation). Es gelingt um so leichter, alle in der Milch enthaltenen Keime zu vernichten, je reinlicher sie gewonnen war. Eine möglichst schnelle Verarbeitung der Milch (Zentrifuge) und ihre Aufbewahrung bei tiefer Temperatur schützen ebenfalls vor dem Auftreten der durch verschiedene Arten von Mikroorganismen hervorgerufenen Milchfehler (blaue, fadenziehende usw. Milch).

Bei den verschiedenen Arten der Verwendung bezw. Verarbeitung der Milch, die hauptsächlich in der Ausbeute an Butter, Käse usw. besteht, hat man vor allem darauf zu achten, daß das in der ersten Zeit nach dem Kalben entleerte Sekret Kolostrum (Biestmilch) nur als Futter an die Kälber usw. zu reichen ist. Für die Verarbeitung der Milch durch Zentrifugen sind folgende Vorschriften zu befolgen: Wärme der Milch mindestens von 35 Grad, Innehaltung der

vorgeschriebenen Tourenzahl und Leistung der Trommel, sowie sofortige Abkühlung des Rahmes und evtl. der Magermilch auf möglichst dem Gefrierpunkt naheliegende Temperaturen, mindestens 8 Grad Celsius. Die geeignetste Wärme süßen Rahmes ist durchschnittlich 13 Grad Celsius; auch die Eigenart der Kühe, die Art des Futters, die Bauart des Butterfasses und die Wärme der Luft haben ebenfalls Einfluß auf die Wärme, die für das Buttern am geeignetsten ist. — Um aus der Milch Käse zu gewinnen, wird der Käsestoff entweder durch die sogenannte Lab-Milch oder durch die in der Milch entstandene Milchsäure ausgefüllt. Man unterscheidet danach Lab- und Sauermilch-Käse, ferner nach der Beschaffenheit der Milch: Fett-, Halbfett- und Magerkäse, nach dem Wassergehalte des Käses: Hart- und Weichkäse. Die Hartkäse reifen langsam und besitzen große Haltbarkeit, während bei den Weichkäsen das Gegenteil der Fall ist. Die Ausbeutung der Milch an Butter, Käse usw. ist bei den verschiedenen Arten der Verarbeitung je nach dem Fettgehalt der Milch auch verschieden. Bei Lieferung der Milch an eine Genossenschaftsmolkerei erfolgt die Bezahlung am zweckmäßigsten nach Gewicht und nach Fettgehalt und zwar in der Weise, daß derselbe mindestens dreimal monatlich bei der von jedem Teilhaber eingelieferten Milch ermittelt und der dabei gefundene Gehalt als der während des betreffenden Monats gelieferten Milch entsprechend angenommen wird. Aus Milchmenge und Fettgehalt berechnet sich dann die von den Genossen gelieferte gesamte Fettmenge und hieraus der durchschnittliche Fettgehalt der überhaupt verarbeiteten Milch.

Landwirtschaftliches.

Rechtzeitiger Heueinschnitt.

Diese Mahnung kehrt alle Jahre wieder, aber noch nie hatte sie eine solche Bedeutung wie diesmal. Junges Gras ist sehr eiweißreich, wie folgende Übersicht beweist:

Schnittzeit	in der Trockenmenge Roheiweiß
6. Mai	27,9 Prozent
26. Mai	16,0 „
10. Juni	14,8 „
24. Juni	12,8 „

Gegen eine so frühe Schnittzeit wird eingewendet, daß sich das saftige Futter zusammenschlägt und am Erdboden kaum noch trocken zu bekommen ist. Das ist richtig. Darum soll Anfang Juni nur mähen, wer über genügend Trockengerüste und die nötigen Arbeitskräfte verfügt. Die Mehrzahl der Bauern wird für die nächsten Jahre beim ersten Wiesenschnitt noch bei der gewohnten Erdtrocknung bleiben.

In diesem Frühjahr ist durch die Maifröste die Entwicklung der Gräser etwas zurückgeworfen worden, auch wird manche tief gelegene Wiese infolge der reichlichen Niederschläge noch nicht recht abgetrocknet sein. Trotzdem rechne man nicht mehr mit dem Zuwachs, der nur vor Augen steht. Treten die Gräser erst in Blüte, so verholzt der Stengel schnell. Solches Weidegras würde kaum noch aufgenommen werden, als Heu aber kann es dann auch keine großen Milchleistungen mehr hervorbringen. Also zeitiger Heueinschnitt mit nachfolgender Düngung gibt eine reiche Grummeternte. Die gesamte Sommersonne wird hier bestens ausgenutzt. 1.

Obst- und Gartenbau.

Was verlangt der Birnbaum?

Der Birnbaum geht mit seinen Wurzeln mehr senkrecht in den Boden hinab. Er gedeiht daher am besten in einem gleichmäßigen, tiefgründigen, durchlässigen Boden und verträgt nur wenig Feuchtigkeit im Untergrund. Sandiger Tonboden und guter Lehmboden sagen ihm am besten zu. In flachgründigem Boden mit felsigem oder undurchlässigem Untergrunde, über welchem Grundwasser steht, werden die Birnbäume meist gipfeldürr, und die oberen Partien sterben zum Teil ab. Die Früchte solcher Bäume sind meist schorfig, und ihr Fleisch ist stark mit verholzten Fleischzellen durchsetzt. Man sagt dann, die Früchte sind steinig. Die edleren Birnensorten verlangen alle guten, warmen, durchlässigen, nahrhaften und tiefgründigen Boden, und nur wenige edle Sorten sind genügsam, nehmen auch mit geringerem Boden vorlieb, vorausgesetzt, daß er genügend tiefgründig ist. Tiefgründige, kalkhaltige und nicht zu feuchte Tonböden oder Lehmböden eignen sich besonders zur Anpflanzung von Kirschbäumen, die in flachgründigen oder feuchten Böden meist an Gummifluß leiden und infolge dieser Krankheit sogar eingehen können.

Umarbeiten der Komposthaufen.

Beim Umarbeiten der Komposthaufen beobachte man, daß keine Engerlinge vorhanden sind. Wer seinen Komposthaufen so liegen hat, daß die Hühner denselben durchsuchen können, erspart sich die Arbeit und gibt denselben gleich Gelegenheit, sich animalische Nahrung suchen zu können. Von einer späteren Bepflanzung des Komposthaufens mit Kürbissen und Gurken sollte man absehen, da gerade diese die besten Stoffe aus dem Boden saugen und damit denselben entwerten.

Der Langbund,

wozu eine dünne, biegsame Weide sich am besten eignet, dient hauptsächlich zum Anheften der Leittriebe an Spalierbäumen. Er wird auf folgende Weise hergestellt: Das dickere Ende der Weide wird mit der linken Hand gehalten. Die Weide wird um den Stab oder die Latte und den Trieb so gelegt, daß das dünne Ende in der rechten Hand



verbleib. Dann schlägt man das dicke Ende um das dünne, straff gehaltene in wellenförmigen Windungen drei- bis viermal mit dem Zeigefinger und Daumen der linken Hand und dreht es zuletzt so an, daß es am Stab festliegt. Die Enden werden abgeschnitten (siehe Abbildung). Durch die Windungen und das Abbiegen nach unten wird der Halt des Langbundes erzielt. J. Schn.

Reiche Rosenkohlerträge

sind zur Hauptsache bedingt durch gut gedüngten Boden, rechtzeitige Pflanzung und genügend weiten Stand. Was den ersten Punkt betrifft, so ist Stalldünger am Platze, und in Ergänzung desselben verabfolge man etwa 8 Tage vor der Pflanzung auf 10 Quadratmeter 400 Gramm Kalimagnesia, 400 Gramm Superphosphat und 200—300 Gramm schwefelsaures Ammoniak in guter Vermischung. Besitzt man vergorene Jauche oder Latrine, so kann diese einmal in der ersten Zeit des Wachstums verabreicht werden, später nicht mehr, damit die Röschen nicht „flattrig" werden. Man wird natürlich dann an künstlichem Stickstoffdünger sparen können. — Was die Zeit der Rosenkohlpflanzung angeht, so kann man wohl Ende Juni als den spätesten Zeitpunkt dafür bezeichnen. Steht dem Rosenkohl genügend Zeit zu seiner Entwicklung zur Verfügung, dann wird er normalerweise seine Röschen ausbilden, ohne daß man die Gipfelknospe herauszuschneiden braucht. — Die Pflanzweite soll bei rechtzeitig vorgenommenem

Setzen nicht unter 60 Zentimeter Reihen- und Pflanzenabstand betragen. Den Zwischenraum kann man besonders durch Anbau von Kopfsalat ausnutzen. Herpers.

Unser Blumenfenster.

Einen Balkon besitzt nicht jede Wohnung. Jeder Mensch aber hat ein Fenster in seinem Wohnraum, ein Fenster, das entweder kahl und lieblos oder froh und lebendig aussehen kann. Es ist nur ein schmales Stückchen Fensterblech, das dem Blumenliebhaber zur Verfügung steht, um hier ein kleines, liebevoll gepflegtes Gärtchen erstehen zu lassen, aber gerade die Beschränktheit des Raumes muß richtig ausgenutzt werden und kann Tausenden die Möglichkeit geben, auch vor ihrem Fenster ein Stückchen Sommerfreude erstehen zu lassen.

Mancher macht sich nun vielleicht die Sache einfach und sagt: „Also gut, ich stelle noch zwei neue Blumentöpfe auf mein Blumenbrett!" Aber so leicht kommen wir natürlich nicht davon, wenn wir ein vorbildlich schönes Blumenfenster uns schaffen wollen. Zunächst heißt es einmal, das Blumenbrett selbst unter die Lupe nehmen. Es muß in schönem frischen Grün oder Weiß erstrahlen und wenn nötig einmal neu gestrichen werden, was wirklich nur ein paar Pfennige kostet. Dann schauen wir uns einmal die vorhandenen Blumen an. Petersilien- und Schnittlauchtöpfe sind gewiß ganz nützlich, aber vielleicht lassen sie sich ein wenig in die Ecke drängen. An bunten blühenden Blumen werden wir entschieden mehr Freude haben.

Zum Beispiel die einfache Kapuzinerkresse. Man kann da entweder einen großen Kasten vor das Fenster auf das Blumenbrett stellen, der die ganze Breite des Fensters ausfüllt oder eine Reihe gleichmäßig-großer Blumentöpfe.

Viehzucht.

Das westfälische Landschwein.

Die Schweine aus der Provinz Westfalen sind wegen ihres vorzüglichen Fleisches seit jeher hochgeschätzt. Wer kennt nicht westfälischen Schinken und würdigt ihn als den feinsten und schmackhaftesten von allen?

Fachleute behaupten allerdings, daß dieser Vorzug mehr auf die Art des gereichten Futters als auf das Tier selbst zurückzuführen sei. Aber das ist für den Erfolg ziemlich gleichgültig. Züchtung und Scholle wirken stets zusammen, einmal überwiegt die erstere, einmal die letztere.



Übrigens sind die westfälischen Schweine gar nicht so ungezüchtet. Sie sollen vielmehr früher mit dem feinfaserigen Champagner-Schwein gekreuzt worden sein. Das gab Tiere von feinem Knochenbau, die einen langen, tiefen Körper hatten und daher eines erstklassigen Futters bedurften. Daß sie daneben etwas schwierig aufzuzüchten waren, erhöhte nur den Eifer der westfälischen Schweinezüchter. Jedenfalls hat man auf der „Roten Erde" einen Schweineschlag hervorgebracht, der Weltruf genießt. l.

Geflügelzucht

Der künstliche Ententeich.

Keine Zucht ist so leicht wie die Entenzucht. Einmal fressen die Enten so ziemlich alles und zum andern ist ihnen Nässe sehr bekömmlich, und Hitze wird durch Herumplantschen im Wasser gemildet. Daraus folgt, daß ein kleines Wasserbecken da sein muß. Jeder kann sich so einen Ententeich selbst schaffen, nur etwas Wagemut gehört dazu. Unser Nachbar, der Zucht treibt, betonierte sich eine Grube von 3,50 × 5,50 Metern mit 5 Zentner Zement und genügend Kiessand an „einem" sonnigen Tage aus. Die Sohle hatte er schon längere Zeit vorher mit Lehm festgestampft und zur Vermeidung der Wasserfäulnis zwei Pflanzenkästen von 30 × 50 Zentimetern Größe 30 Zentimeter tief eingemauert. Auch das Abflußrohr wurde an der tiefsten Stelle angebracht. Die 1. Lage Beton von 2 Zentimetern Dicke mischte er mager 1 : 6, während die 2. Lage fester 1 : 3 und 1,5 Zentimeter stark wurde. Diese letztere Lage wurde sofort stückweis mit reinem Zementwasser begossen und mit einer Maurerkelle glatt gestrichen. Glättet man dann noch mit Wasser nach, so ergibt sich fast eine Glasur.

Wenn das Wasser erneuert oder vor Winter der Teich trockengelegt werden soll, so muß eine Ableitung vorhanden sein. Wir haben dazu Drainröhren verwendet, und die Stoßfugen in Zement eingebettet. Die Drainröhren leiten das Abwasser in unserem Falle in ein Senkloch, das Anschluß an die große städtische Schleuse hat. Wo das nicht möglich ist, wird einfach in einiger Entfernung ein tiefer Schacht ausgehoben, mit Steinen vollgepackt und das Abwasser hierhin geführt.

Wer Mauersteine übrig hat, etwa gar hart gebrannte Klinker, der kann sich einen Ententeich in Zement mauern, der ihn an Haltbarkeit überdauern wird. Da wir nur Entenmast oder Zier-Entenzucht treiben wollen, vermauerten wir etwa 300 Klinker und 4 Zentner Zement zu einem Becken von 2 × 2½ Metern Größe in 7 Schichten, d. h. ½ Meter hoch. Es faßt an 100 Eimer Wasser. In jeder Ecke zementierten wir ein paar Steine über Eck und füllten den entstandenen Raum mit Schlamm, Kompost und oben mit Sand aus. Wasserrosen, Schilfstauden oder andere Teichpflanzen findet man in jedem stehenden Gewässer; sie überstehen eine Verpflanzung ganz gut. Vor den Entenschäbeln muß alles Grüne jedoch eingegattert werden.

Solch ein Ententeich inmitten eines Auslaufes schafft aber auch Freude; für Kinder und Erwachsene. Hier finden sich bald Wasserkäfer und -läufer ein, auf einem hineingelegten Brett trippeln Tauben und Stare zum Baden und Trinken hinunter und nach den eingesetzten kleinen Fischen und Kaulquappen machen die Enten bald Jagd. Li.

Bienenzucht.

Dem Abzug eines Bienenschwarmes

gehen verschiedene Anzeichen voraus, die jeder Imker kennen muß. Nicht alle sind verläßlich. Es ist beispielsweise nicht richtig, daß ein Volk unbedingt schwärmt, wenn es sich in einem starken, langen Zopf vorlegt. Hier haben sich die Bienen schon an das Nichtstun gewöhnt. Wenn sie sich aber in Form eines leichten „Bartes" um das Flugloch legen, dann kann auf einen Schwarm gehofft werden. Wenn ein Volk schwärmen will, zeigt es immer eine auffallende Veränderung in seinem Tun und Treiben. Die heimkehrenden, mit Höschen beladenen Bienen ziehen nicht sofort in die Beute, sondern stolzieren auf dem Flugbrette herum, ziehen dann ins Flugloch, kommen wieder heraus, ohne ihre Last abgelegt zu haben.

Am Schwarmtage selbst zeigen die Bienen schon am frühen Morgen sehr starken Flug, nicht zur Tracht, sondern nur vor und im Flugloche. Dieser Flug läßt nach, wenn der Auszug losgeht. Plötzlich ziehen alle Bienen in den Stock und versehen sich mit Proviant für die Reise. Dann setzt eifriges Vorspiel und freudiges Gesumme ein. Das ist der Schwarmgesang, der merklich höher klingt, als das gewöhnliche Summen. Endlich ist der Schwarm da! . . . Weigert.

Für Haus und Herd.

Eine Plauderei über das Einmachen.

Der erste Punkt und einer der wichtigsten Faktoren für das Einmachen ist der Einkauf, und zwar kommt es vor allen Dingen darauf an, das Obst, Gemüse usw. recht frisch zu bekommen. Hat man keine Gelegenheit direkt vom Gärtner, Landwirt oder sonst „an der Quelle" einzukaufen, so sollte man seinen Einkauf wenigstens bei solchen Lieferanten bewerkstelligen, die einem Gewähr für die Frische des Materials geben können, sei es, daß sie ihre Waren täglich frisch aus dem näheren Umkreise der Stadt ohne langwierigen Transport, mehrfaches Umladen usw. beziehen, sei es, daß sie die entsprechenden Räumlichkeiten, Keller, Kühlräume usw. besitzen, um die Ware einwandfrei zu lagern und vor dem Verderben zu schützen. Kaufe gerade zu Einmachezwecken nur in einem dir in dieser Beziehung als zuverlässig bekannten Geschäft, vor allem aber nie bei herumziehenden Straßenhändlern, wo das Einmachgut schon viele Stunden in der Tageshitze herumgelegen hat, kaufe auch auf dem Markt oder in den Geschäften Obst und Gemüse zum Einmachen am frühen Morgen, nicht erst mittags. Je frischer das Einmachgut ist, umso größer ist die Gewähr für Haltbarkeit und Schmackhaftigkeit.

Ist der Einkauf getan, heißt es sogleich: frisch ans Werk! Denn jede Stunde Lagern des Einmachgutes, etwa in der heißen Küche, bedeutet eine Beeinträchtigung der Güte. Schon aus diesem Grunde kommt das Einmachen nur für einen Tag in Frage, an dem keine andere Arbeit vorliegt und die Hausfrau auch sonst nichts anderes vor hat. Ohne Unterbrechung soll die Arbeit zuende geführt werden. Oberstes Gebot für das Einmachen selbst ist: peinlichste Sauberkeit. Töpfe, Löffel, Gläser und was man sonst braucht, sollen möglichst schon am Vortage gründlichst vorgereinigt sein und werden kurz vor dem Gebrauch noch einmal heiß abgewaschen. Am besten ist es natürlich, wenn alle dafür benötigten Geräte auch nur zu diesem Zweck verwendet werden, d. h. in den Kochtöpfen, Kesseln und Kasserollen, die man zum Einmachen nimmt, nichts anderes kocht, vor allem keine fetthaltigen Speisen usw. Das in die Gläser zu füllende Gut darf nie mit der Hand, sondern muß stets mit besonders für diesen Zweck bereitgelegten, ebenfalls tadellos sauberen Löffeln, Gabeln, Schaumlöffeln oder dergleichen eingelegt werden. Ist beim Einfüllen etwas verschüttet worden, so muß man den Rand des Glases nicht trocken, sondern mit einem in recht heißes Wasser getauchten reinen Tuch abwischen, damit nicht Obst- oder Gemüseteilchen sowie Stoffäserchen auf dem Gläserrande zurückbleiben und das Zustandekommen des luftdichten Verschlusses gefährden. Auch muß man sich vor dem Einfüllen überzeugen, ob die Gläser keinen noch so kleinen Sprung, keine abgesplitterte Stelle, auch nicht am Deckel, haben und ob die Gummiringe tadellos, nicht brüchig oder hart sind. Sonst entsteht ein Scheinverschluß und die Gläser öffnen sich bald wieder. Die Gummiringe werden vor dem Gebrauch in heißes Wasser getan und naß, also unabgetrocknet, auf die Gläser gelegt.

Als Einmachesystem können heute verschiedene Wege beschritten werden. Es braucht nicht immer nur das klassische „Einwecken" (so genannt nach dem Erfinder des modernen Frischhaltungsverfahrens) zu sein. Zahlreich sind heute die Systeme und Verfahren, und bei richtiger und gewissenhafter Handhabung ist jedes anwendbar und hat jedes seine Vorzüge. Die Hauptsache ist, daß die Hausfrau die so sorgsam eingemachten Vorräte dann auch sachgemäß aufbewahrt, d. h. nicht zu heiß, nicht zu feucht, geschützt vor direkten Sonnenstrahlen. Dann wird sie auch in der Stadt über eine wohlgefüllte Vorratskammer verfügen und sich an dem in ihren Einmachegläsern eingefangenen Sommer im Winter erfreuen können!

*

Einmachen oder nicht einmachen?

Alljährlich, wenn Rhabarber, Stachelbeeren und Erdbeeren, junge Schoten und dann all das übrige bunte Heer der Früchte und Gemüse sich lockend auf den Marktständen und in den Geschäften ausbreitet, erhebt sich für die Hausfrau die Frage: Soll ich nun auch einmachen — oder soll ich es lassen? Lohnt es sich überhaupt, wo man doch verhältnismäßig billige Fertigkonserven kaufen kann? Namentlich für die Stadthausfrau erhebt sich meist ein ganzer Chor von Stimmen, der ihr zuruft: „Nicht einmachen!" Man rechnet ihr z. B. vor, daß sie, die das Rohmaterial für ihre Einmachekünste zum größten Teil erst kaufen muß und dann noch Zucker, Gläser, Gummiringe, Büchsen, Feuerungskosten usw. außer dem Wert ihrer eigenen Arbeit dazugibt, eigentlich kaum wohlfeiler zu ihrem Eingemachten kommt, als wenn sie in den nächsten Laden geht und sich soundsoviele Büchsen Kompott und Leipziger Allerlei oder Pfirsichmarmelade oder was es sonst sei, holt. Dabei hat sie im letzteren Falle noch zweierlei Vorteile: nämlich einmal die sehr hübsche, appetitanregende Darbietung des Eingemachten, in der ja die Konservenfabriken Besonderes leisten, und zweitens die Vermeidung des Risikos. Das Selbsteingemachte kann verderben, Gläser gehen entzwei, Gummiringe werden brüchig. Kurz, die Neuanschaffungen und Verluste sind so erheblich, daß nicht nur nichts gespart wird, sondern im Gegenteil oft noch Geld zugesetzt wird.

Also Nicht-Einmachen? O n e i n, liebe Hausfrau! Nach allen diesen Gegengründen sei nun auch einiges zur Fürsprache gesagt. Neben den zahlenmäßigen Nachteilen finden sich doch auch viele Vorteile, meist freilich ideeller Natur, und unter Umständen zeigt sich doch auch die wirtschaftliche Seite der Angelegenheit günstiger, als es auf den ersten Blick hin aussieht. Nicht immer wird es ja z. B. so sein, daß die Stadthausfrau einzig und allein auf den Einkauf der Einmachematerialien im Laden oder auf dem Markte angewiesen ist. Man besitzt z. B. ein Kleingärtchen mit Obstbäumen und Beerensträuchern, man hat Verwandte auf dem Lande, bei denen man das Gewünschte teils geschenkt, teils zu billigeren Preisen, teils auf „Gegenrechnung", etwa für einen Winteraufenthalt in der Stadt usw., bekommt. Und darum möchte ich, alles in allem genommen, mich in dieser Streitfrage doch auf die Seite jener schlagen, die da sagen: „Selbereinmachen, wo die Verhältnisse es irgend gestatten!"

—g.

*

Einmachen in Flaschen.

Das Haltbarmachen von Früchten in Apparaten ist zweifellos gut. Aber dazu gehören besondere Einmachgläser. Wer diese sparen will, kann sich bei kleineren Früchten, wie Stachel- und Johannisbeeren, Walderdbeeren, Monatserdbeeren, Heidel- und Blaubeeren usw., auch einfacher W e i n f l a s c h e n bedienen.

Man füllt zu dem Zwecke die Beeren roh, aber schwach gezuckert, in die Flaschen bis Handbreit unter der Öffnung und stellt sie offen in einen hohen Topf, dessen Deckel luftdicht schließt. Um ein Zerspringen zu verhüten, stellt man die Flaschen auf einen Untersatz.

Beim Kochen erfüllen dann Wasserdämpfe den oberen Raum und töten alle Keime. Die Korken werden zweckmäßig gleich mitgekocht. Das Zukorken und Lacken muß dann recht schnell geschehen.

Dieses Verfahren ist billig und läßt sich auch bei alkoholfreien Obstsäften anwenden.

*

Erdbeer-Kaltschale.

½ Liter Erdbeeren, ⅛ Liter süßen Rahm, 1 Eßlöffel Zitronensaft, 100 Gramm Zucker. Man wäscht die Erdbeeren, legt die Hälfte davon in eine Schüssel und gibt den Zucker darüber. Die andere Hälfte der Beeren streicht man durch ein Haarsieb, rührt Rahm und Zitronensaft unter das Durchgestrichene und stellt es eine Stunde lang kalt. Dann gibt man die eingezuckerten Erdbeeren hinein und richtet die Kaltschale über Vanillebiskuits an.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: A r n o S t r ö s e; für Anzeigen und Reklamen: E d m u n d P r z y g o d z k i; Druck und Verlag von A. D i t t m a n n, T. z o. p., sämtlich in Bromberg.